TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

TECHNISCHES DATENBLATT

Wärmeleistung (Kw)	8,5
Bruttogewicht (Kg)	35
Breite (mm)	420
Tiefe (mm)	700
Höhe (mm)	315

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GRILL VAPOR Serie 70 0, TOP-Version, 1 GAS-Kochmodul:

- aus **Edelstahl AISI 430** ;
- **Kochfläche** mit den Maßen **390 x 550 mm** ;
- **runder Grillrost** ;
- piezoelektrische Zündung;
- Brenner komplett mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement;
- **Wasserschublade unter den Brennern** , die durch **manuelle Befüllung** betrieben wird;
- **Strahlungswärme** -Kochsystem für **natürliches und gesundes Grillen,** das die besten **organoleptischen Eigenschaften und die Zartheit des Essens** hervorhebt und die **Fettverteilung** fördert.

Grillsystem mit GRILLVAPOR ®-Technologie, COUNTERTOP mit manueller Be- und Entladung.
DIE TOP-LÖSUNG ist ideal, um den Platz in der Küche optimal zu nutzen.
Dank der patentierten Arris Grillvapor®-Technologie **werden Gewichtsverlust (-20 %) und Masseverlust zur Vergrößerung der Portionen gegarter Speisen reduziert, was** Grillvapor®-Nutzern große wirtschaftliche Vorteile bringt. **Die Befeuchtung des Kochfelds ermöglicht ein schnelleres Garen** (durchschnittlich 20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grillsystemen) und sorgt für ein gesundes Kochen, während die lebendigen Farben der Speisen erhalten bleiben. Die patentierte Arris Grillvapor®-Technologie **verbessert dank ihres besonderen Garsystems auch den Geschmack und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel und macht den Einsatz von Ölen und Fetten überflüssig, was weitere wirtschaftliche Einsparungen mit sich bringt** .
- **Hohe Temperaturen für perfektes Grillen** .

- **Bessere Thermoschockabsorption** dank der speziellen Konstruktion.

- **Schnellere Reinigung** , weniger Reinigungsaufwand.

- Bewahrt die Saftigkeit der Lebensmittel.

- Geringerer Gewichtsverlust: - durchschnittlich 20 % (**Einsparung für den Gastronomen**).

- Geringerer Produktvolumenverlust (**mehr Portionen mit dem gleichen Material**).

- Geringerer Einsatz von Öl und Gewürzen (**Einsparung von Rohstoffen**).

- Grillvapor®-Technologie für schnelleres Garen (+20 % im Vergleich zu herkömmlichen Grills).

- **Weniger Rauch** als herkömmliche Grills.

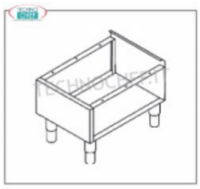
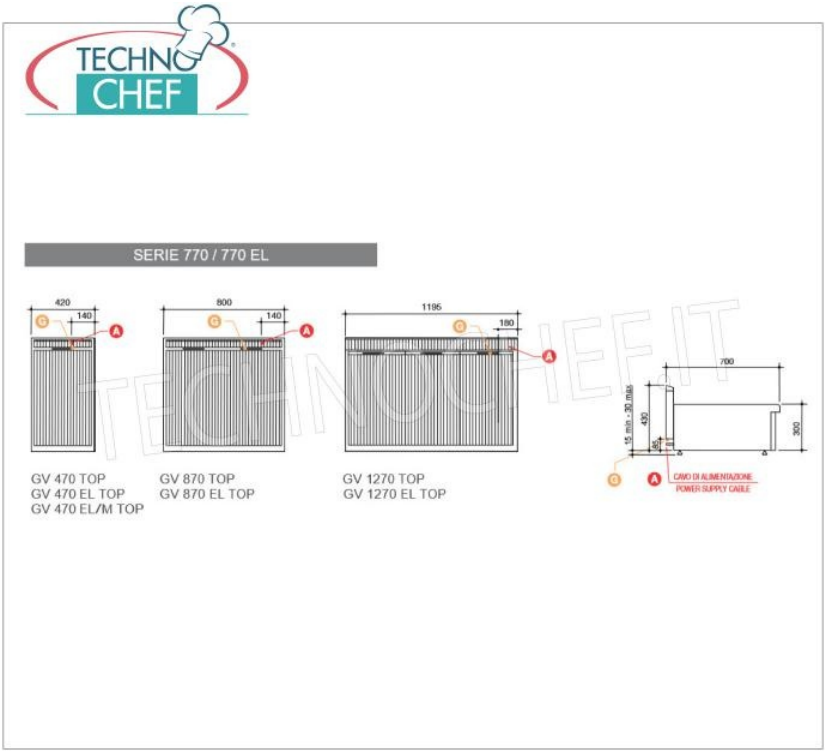
- **Größere Heizgleichmäßigkeit** dank der speziellen Konstruktion.

- Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln.

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS-GV470	GRILL VAPOR GAS TOP-Version, aus Edelstahl AISI 430, 1 MODUL mit 1 KOCHZONE mit den Maßen 390 x 550 mm, komplett mit rundem Grill, Wärmeleistung 8,5 kW, Gewicht 35 kg, Außenmaße 420 x 700 x 315 h mm	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AS FTI70 	**Bratplatte aus glattem Stahl – Fordern Sie ein Angebot an**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
AS-B70/90 	**Set mit 4 runden Beinen aus Edelstahl - Fordern Sie ein Angebot an**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage
AS-MR47 	**Offener Unterschrank - Angebot anfordern**	**€ 0,00** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 4 bis 9 Tage